14.025 Nákyp krupicový s kompótom
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
krupica	4,50	4,50	5,50	5,50	6,50	6,50	7,50	7,50
maslo	1,50	1,50	1,80	1,80	2,00	2,00	2,30	2,30
vajcia	22	1,10	27	1,35	32	1,60	37	1,85
cukor práškový	1,50	1,50	1,80	1,80	2,20	2,20	2,50	2,50
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
cukor vanilkový	0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
kompót bez nálevu	5,50	5,50	7,50	7,50	8,50	8,50	9,50	9,50
mlieko	22,00	22,00	25,00	25,00	28,00	28,00	32,00	32,00
ovocný sirup	0,80	0,80	1,00	1,00	1,30	1,30	1,60	1,60
olej na plech	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30
hmotnosť porcie v g	250		290		330		380	

Receptúra

Výrobný postup

Krupicu rozmiešanú v časti studeného mlieka vlejeme do zvyšku vriaceho osoleného mlieka a uvaríme. Maslo vymiešame so žĺtkami, cukrom, pridáme uvarenú vychladnutú krupicu, vanilkový cukor a skypríme snehom z bielkov. Masu dáme do vymasteného pekáča, poukladáme kompótové ovocie (bez nálevu) a upečieme. Do nákypu môžeme použiť aj čerstvé ovocie. Nákyp podávame pokrájaný na kocky, poliaty ovocným sirupom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	2147	515	12,56	18,3	0,0	74,0	0,0	287,5	1,0	0,137	0,1	0,4	2,8	0,3
B	2638	633	14,80	22,6	0,0	91,3	0,0	329,1	1,2	0,163	0,1	0,4	3,5	0,3
C	3046	731	17,03	25,0	0,0	107,7	0,0	369,9	1,4	0,185	0,1	0,5	3,9	0,3
D	3533	848	19,57	29,5	0,0	124,1	0,0	423,0	1,6	0,212	0,1	0,5	4,4	0,4